

UNIVERSAL
LIBRARY

OU_224435

UNIVERSAL
LIBRARY

علی گٹھ سیرز

پہلی کتاب

9.

اول طعام بعدہ کلام

شُرکِ میکرے

دینی،

مُتْرکوں کے کھانے

(اور)

اُن کے تیار کرنے کی ترکیبیں

مترجمہ حاجی محمد اسماعیل خاں صاحبِ رئیس علی گڑھ

ایس۔ ایم۔ حمید کے اہتمام سے

حالی پریس پانی پت میں طبع ہوئی

ہمارے کارخانہ کی نئی نئی دلچسپ مفید کتابیں

نمبر ۳۵

1952

گنو رکھنا۔ گائے میل کی مختلف نسلوں کی پہچان۔ ان کی پرورش۔ اور حفاظت کے طریقے۔ دودھ۔ دہی۔ مٹائی۔ گھن۔ بادرنہر کے متعلق تمام ضروری باتیں۔ بچہ۔ یا بچھیا پیدا کرنے کے قاعدے۔ بچہ پیدائش کی بیماریاں اور ان کے اسباب و علامات اور علاج۔ غرضکہ گائے میل کے متعلق کوئی بات نہیں چھوڑی۔ اس مضمون کی کوئی کتاب آج تک نہیں چھپی تھی۔ اس کتاب میں جو قاعدے لکھے ہیں ان پر عمل کرنے سے لوگ ہزاروں روپیہ کماسکتے ہیں۔ منہ تصادف و نقشہ جات قیمت ۸ روپیہ

علاج نسوان۔ عورتوں کی تمام بیماریوں کی علامات و اسباب اور ان کا ڈاکٹری اور یونانی علاج۔ ہر بیماری کے تجربہ نسخے۔ ایام حیض و حمل و زچگی کے متعلق تمام ضروری معلومات اور ضروری ہدایات۔ آخرین فرسنگ اصطلاحات طبی و ادویہ مفردہ و مرکبہ۔ قیمت ۸ روپیہ
مضامین حالی۔ مولانا حالی کے تمام پاکیزہ اور اعلیٰ مضامین کا مجموعہ۔ ہر مضمون پر ایک نیا مطالعہ۔ قیمت ۸ روپیہ

مسدس حالی۔ موصیئہ۔ قیمت ۸ روپیہ
مناجات بیوہ۔ (از مولانا حالی)۔ قیمت ۲ روپیہ

شکوہ بند۔ مع عرض حال (از مولانا حالی)۔ قیمت ۱۰ روپیہ
یادگار غالب۔ یعنی مرزا غالب مرحوم کی سوانح عمری اور ان کی تصنیفات نظم و نثر پر مبنی۔ مصنفہ مولانا خواجہ الطاف حسین حالی۔ عظمت تقریر کا راز چار سو صفحہ۔ کاغذ چرم۔ پیرچہ عمدہ۔ چھپائی۔ نفیس لکھائی۔ اس کے اول میں مرزا غالب مرحوم کی ایک نہایت پاکیزہ تصویر بھی شامل کی گئی ہے۔ قیمت صرف ۸ روپیہ

دیوان حالی۔ ہندوستان کے ملک الشعر مولانا خواجہ الطاف حسین حالی کا بے نظیر دیوان جس کے مقدمہ میں شاعری کی اہمیت اور حقیقت پر دلچسپ اور مفصل بحث کی گئی ہے۔ پھر مولانا کے جدید طرز کے اردو اشعار کا مکمل مجموعہ شامل کیا گیا ہے۔ یہ اردو میں اپنی قسم کی پہلی کتاب ہے۔ ضخامت (۴۰۰) صفحہ۔ نہایت اعلیٰ چھپائی۔ عمدہ لکھائی۔ نفیس کاغذ قیمت ۸ روپیہ

حیات جاوید۔ سر سید مرحوم باقی درستی العلوم علی گڑھ کی سوانح عمری اور ان کی سرکاری۔ منگلی۔ قومی اور مذہبی خدمات پر تفصیل مبنی۔ مصنفہ مولانا حالی۔ قیمت طبع اول موصیئہ جات و انڈکس وغیرہ ۸ روپیہ
بہشت شداد۔ یہ ناول ایک شکر ناول نویس کے قلم سے نکلا ہے۔ باغ ارم کا حیرت انگیز قصہ ایک عیسائی نازنین کا مسلمان ہو کر ایک نوجوان مسلمان سے نکاح کرنا۔ قیمت ۸ روپیہ

دیباچہ

بسم اللہ الرحمن الرحیم

اگرچہ مسلمانوں کی ایسی حالت کہاں ہے کہ اُن کو کھانے کے لطف و مزہ کی
محتاج نہ رہے۔ مگر یہ ہے کہ اگر وقت پر اُن کو اور اُن کے
عیال و اطہال کو روکھی ہو کھی روٹی بھی مل جائے تو سب کچھ مل گیا۔ مگر اس وجہ سے کہ
وہ کسے ادب میں ایک ایسی کتاب کا اضافہ ہو جائے جو اب تک اُس میں نہ تھی۔ میں نے
ترجمہ ایک ترک کی کتاب سے کیا ہے جس کا نام (یکی یک کتاب) تھا۔

اس کتاب کے پڑھنے سے معلوم ہوتا ہے کہ یہ اُن لوگوں کے واسطے بنائی گئی
ہے جو کھانا پکانے کے کام سے واقف ہیں۔ پس اگر کسی شوقین کو مسالا یا دیگر اشیاء
کے اوزان میں تشویش ہو کہ کس قدر لینا چاہیے یا کسی ترکیب کے سمجھنے میں دشواری ہو
تو باورچیوں سے شوریٰ لے لیا کریں۔

محمد امجد
اکتوبر ۱۹۹۶ء

(شُرکِ میکلرے)

شورب

شوربوں کے پکانے میں نمک - الائچی - دھنیا - پیاز - ہلدی - داچینی - بقدر مناسب ڈال دینی چاہیے مگر یاٹو کیٹرس میں باندھ کر یا دوسری طریقہ سے کہ بعد پک جانے کے سوائے نمک کے اور چیزیں نکال دی جائیں اور مقدار بھی زائد نہ ہو -

اکشلی چوربا یعنی کھٹا شوربا - بکری یا دنبہ کے پر پی دار گوشت کے ٹکڑے چھال دیا کے برابر پانی کے ہمراہ خوب جوش دیلو جب پک پڑے آٹا کر رکھلو - اور تھوڑا سا بھننا ہو آٹا ایک دو انڈوں کے ساتھ ملا کر بطور نیاگینہ کے پکالو اور مذکورہ بالا شورب میں دھل کر دو اور نیو کا عرق ڈال دو

شعریہ چوربا یعنی سوئیوں کا شوربا - پہلے گوشت کا شوربا بناؤ پھر اسکو چھان کر اس میں سوئیاں بقدر مناسب ڈال کر اتنا پکاؤ کہ سوئیاں بھی پک جائیں -

نچہ آربا چوربا یعنی بارلی (ولایتی جو) کا شوربا - بارلی کو ایک مرتبہ دھو کر دوسرے پانی میں آٹھ سات گھنٹے تک بھینکا رکھو پھر وہ پانی بھینک دو اور گشت سے ناسٹے ہوئے شوربے میں ان کو ڈال کر اتنا پکاؤ کہ وہ گل جائیں -

ایرہ کچھو کچھو یعنی سوہی کا شوربا - پہلے گوشت کا شوربا بنا لو اور پھر اسکو چھان کر بقدر مناسب سوہی دھل کر کے ایک چٹا جوش دیکر آٹا رلو - پھر ڈبل روٹی کے چوکور چھوٹے چھوٹے ٹکڑے (یعنی بقدر بادم کے) کاٹ کر گھس میں سرخ کر لو اور اس شوربے میں ڈال دو -

حنکار می طر حنہ چوربا یعنی بادشاہی شوربا - ایک عمدہ ڈبل روٹی کا گو داؤ اور اس میں بقدر آدھ پاؤ کے چمک دی کا سل بٹھیر یا دھن ستھکے ذریعہ سے خوب ملاؤ

چوربا - ترکی میں اسکو کہتے ہیں جسکو انگریزی میں سوپ کہتے ہیں اور جو چمچوں سے پی جانے کی غلظت ہے - ترجمہ اس کا شوربا کہا جاتا ہے +

اور چھ سات گھنٹے تک کھا رہے دو۔ پھر ایک رکھ کر تھوڑا تھوڑا کر کے گوشت کا شوربا اس میں اور ملاتے جاؤ اور ملاتے جاؤ۔ پک جانے کے بعد تاروا اور ڈبل روٹی کے تیلے ہوئے ٹکڑے شامل کر دو۔

۶ **آٹھ بے چوبہ** یعنی لوکی کا شوربا۔ لوکی کے ٹکڑے اٹھلکی کے مانند لیے لیے کاٹ کر پانی کے اندر خوب جوش دیلو۔ پھر ان کو چھان لو اور اس میں تیلے

ہوئے ڈبل روٹی کے ٹکڑے ڈال دو **گوشت**

۷ **طاس کبابے** گوشت کی بوٹیاں تھوڑے سے گھی اور کتری ہوئی پیاز کے ہمراہ دیگی میں آہستہ آہستہ بھون لو۔ پھر اس میں چند لال لیکن ڈالو اور بھون لو۔ پھر نمک اور تھوڑا سا پانی ڈال کر آگ پر گلا لو۔

۸ **آٹ قز آرمسی** بکری یا دنبہ کی ران یا دست گوشت کا ٹکڑا لیکر پیاز یا دیگی کے ہمراہ بھون لو پھر لال لیکن ڈال کر ذرا اور بھون لو۔ پھر نمک اور پانی ڈال کر اچھی طرح کالو۔

۹ **اوران کبابے** یعنی جنگل کے کباب۔ بکری یا دنبہ کی ٹہریوں کے قریب کا گوشت لو اور اسکو کاٹ لو (پسندوں کے گوشت کی مانند) اور اس میں نمک۔ سیاہ مرچ۔ جاوڑی آہستہ آہستہ دیر تک ملتے رہو۔ پھر اسکو دیر تک کھا رہے دو۔ پھر پکاتے وقت پی ہوئی ہلکی سی پیاز لگا دو اور دیگی میں ڈال کر بھون لو۔

۱۰ **سود کبابے** یعنی دودھ کے کباب۔ حلوان کے گوشت کو کوٹ لو۔ اور نمک۔ سیاہ مرچ۔ خوب ملا کر دو گھنٹے تک کھا رہے دو۔ پھر ایک دیگی میں اسکو تھوڑے سے دودھ کے ہمراہ جوش دیلو اور آتار ٹھنڈا کر لو۔ پھر سرخ پر لگا کر انچ پر سببکو اور مرغی کے پر سے نورا ڈال کر گرم دودھ لگاتے جاؤ۔ طیار ہو جانے کے بعد اس پر پی ہوئی خفیف سی داریجینی بڑھ کر دو۔

۱۱ **توش کبابے** یعنی پرند جانور کے کباب۔ بٹ۔ قاز۔ فیل مرغ۔ وغیرہ جو پرند ہو اسکو کھانے کے۔ نمک اور سیاہ مرچ لگا کر سرخ پر چڑھا دو اور انکاروں پر سرخ کر دو اسے بندھی کی مانند ہی پسینہ یا اس کی کھچیاں رکھ کر اس پر اس کباب کو رکھ دو اور تھوڑا سا سادہ شوربا اوپر ڈال کر اسکو کہہ لاندی میں ڈال دو اور موٹھ بند کر کے اسکو کالو۔ اور ڈبل روٹی کے خوب سرخ توں بنا کر ایک کابی میں برابر رکھو۔ ان پر کباب کا پانی ڈال دو اور اس پر کباب رکھ دو۔

۱۲ **طاوون کبابی** یعنی مرغی کا کباب مرغی کو کھانے کے ٹکڑے ٹکڑے کر لو اور اسکی تہیوں کو نکال کر

کوٹ نو اور نمک۔ سیاہی اور پیاز کا پانی اس میں ملا کر تھوڑی دیر رکھا ہے تو پھر سب کچھ کھائے جائے۔
 بلکہ آٹے پر سب کچھ کر لو۔ اس عرصہ میں مرغی کے بر سے ذرا ذرا سا گھی نکاتے جاؤ۔

پیاز پستہ خنسی ۱۳
 یعنی پوپ لوگوں کی خنسی۔ خربہ گائے کا گوشت لیکر کوٹ لو اور ایک مٹی کی
 بانڈی میں ڈال کر اس میں پیاز کی چند کڑی ہوئی گٹھیاں بھسن کی چند ثبات
 گٹھیاں۔ نمک۔ سیاہی۔ زبرہ اور ذرا سا سرکہ شامل کرو۔ اور بانڈی کے ڈھکن کو آٹے سے بند کر کے
 ہلکی آگ پر خوب پکا لو۔ پکانے میں پانی نہ ڈالو۔

کباب کو فتنہ سی ۱۴
 یعنی کوفتے۔ گوشت لیکر اس میں۔ کوٹھیر۔ پیاز۔ روٹی کا گو دا ملا کر ان
 سب کو خوب اچھی طرح کوٹ میں لو۔ اور ان کے کوفتے بت کر
 کڑھاٹی میں ڈال دو۔ پھر تھوڑا سا گھی ڈال کر ان کو سب کچھ کر لو۔

معدہ نوزلی کباب ۱۵
 بہت والے کباب۔ گوشت میں تھوڑی سی پیاز ڈال کر اس کو خوب قہر کر لو
 اور اس میں تھوڑا سا ابلایا ہوا خشک اور ایک ٹڈا ملا دو اور اسے بے گول کوفتے
 بنا لو۔ پھر کوٹھیر کو لیکر باریک باریک تراش لو۔ اور ایک مٹی میں پھیلا دو اور آہستہ آہستہ کوفتوں کو
 اس پر اس طرح پھراؤ کہ ساگ ٹن پر پٹ جائے۔ پھر ایک مٹی میں پانی ڈال کر اس کو جوش کر جب پانی
 خوب جوش کھا جائے تو اس میں یہ کوفتے ڈال دو اور پکا لو۔ پھر ان پر شور با ڈال دو۔

ازمیر کو فتنہ سی ۱۶
 یعنی سمن کا کوفتہ۔ گوشت کو خوب باریک کوٹ لو اور اس میں پیاز کا پانی۔
 نمک۔ سیاہی۔ اور خیر یا ڈبل روٹی کا گو دا اور انڈوں کی زردی د
 سفیدی اچھی طرح ملا لو اور کوفتے بناؤ۔ پھر ماہی توے یا کڑھاٹی میں تھوڑا سا گھی لگا کر ان کو سینک لو۔
 پھر ایک دیگی میں تھوڑے سے گھی اور سب کچھ بگن کے ہمراہ پکا لو۔

قدین بود ۱۷
 گوشت کو پیس کر ازمیر کو فتنہ سی کی مانند دیگر چیزیں ملا دو اور ان کو لابی شکل کے
 بنا کر انڈوں کی پھینٹی ہوئی زردی اور سفیدی میں لت کر لو اور تھوڑے
 گھی میں ماہی توے کے اندر خوب سینک لو۔

موجبری ۱۸
 گوشت کو پیاز کی گانٹھوں کے ہمراہ خوب کوٹ لو اور بقدر ان دونوں چیزوں کے

۱۹
 لہ یعنی کاغذ بہت جگہ آٹیک اسوا سٹے تین باتوں کا خیال رکھنا چاہیے ایک یہ کہ سب کچھ کا درجہ ایسا اونچا
 نہ ہو جیسے کہ ہمارے ہاں ہوتا ہے بلکہ برابر ہونا چاہیے۔ دوسرے یہ کہ لفظ سے ڈری ہوئی پر بھی خیال
 نہیں جانا چاہیے بلکہ بالشت بھنڈی کی سی کو بھی یہی کہیں گے تیسرے یہ کہ کنارہ اونچے ہونا چاہیے۔
 ہر دوستان میں یہی کہ کنارے کما دیجئے اور پھیلے ہوئے ہوتے ہیں ۱۲ *

آبلے ہوئے چادلوں کو اس میں ملا لو اور ب کھیں لو۔ پھر چن زاندوں کو توڑ کر سلاٹ کا ترشا ہوا ساک اور نمک ملا کر ذکوہ بالا پستے ہوئے گوشت کو اس میں خوب اچھی طرح گوندھ لو اور ڈھانک کر تھوڑی دیر رکھا رہئے دو اور گرم گھی میں ان کو سبج کر لو۔

۱۹ **کریشک** ہر سہ - گہیوں پانی میں بوش دیا اور آگ سے اتار کر تھوڑی دیر رکھا رہئے دو پھر یہ پانی چھینک دو اور دوسرا پانی ڈال کر اس میں پٹلی کا گوشت ڈال کر ہستہ آہستہ اس قدر بوش دیا کہ پانی جل جائے۔ پھر اتار کر ٹہریوں کو نکال لو اور گوشت کے چھوٹے چھوٹے ٹکڑے کر کے اس میں ملا دو اور کسی نوکری یا سونٹ سے خوب کوٹو اور اتنا چلا دو کہ سب کٹاٹ ہو جائیں پھر نمک کا تھوڑا سا کرکڑا ہوا گھی اس پر ڈال دو۔ اور تھوڑا سا زبرہ برک دو۔

۲۰ **بامیہ حلقہ سی** یعنی بھنڈیاں۔ چھوٹی چھوٹی بھنڈیوں کو خشک کر کے ماہی قفسے پر نہیں گھسی جینے کے بھون لو اور کوٹ کر چھٹی میں چھان لو اور بقدر مناسب نمک ملا دو۔ ایک مرغی کو بوش کر لو اور اس کے سینہ کے گوشت کو نوچ نوچ کر الگ کر لو۔ اب نوچے گوشت میں بھنڈیوں کے ٹکڑے اور مرغی کی پیچ کی تھنی کو ملا تے جاؤ اور کوٹتے جاؤ یہاں تک کہ ایک ذات ہو جائیں۔

۲۱ **طانہ یا۔ دل ستوقا تو** گوشت میں نمک سیاہ مچ۔ لسن اور قدرے جاوڑی الکر تھوڑے سے لگھی میں گھی کے اندر بھون لو اور تھوڑا سا پانی اور لال لیکن الکر پکالو۔

۲۲ **روز بہت** یعنی روٹ بہت۔ گائے کے پھڑے یا چربی دار گوشت لہو اور بہت سی پیاز اور قدرے لسن کے ساتھ ایک دیگی میں خیر پانی دے بھون لو۔ اور پھر تھوڑا سا پانی۔ نمک سیاہ مچ اور لال لیکن الکر اچھی طرح آبال ہو کھانے وقت باریک باریک ورق تراشیں لو اور اسی کا شوربا ڈال لو۔

۲۳ **مین طوہی** یعنی تلا ہوا بھیجا۔ بھجھو کو تھوڑے سے پانی میں نمک الکر چش کر لو اور اتار کر چھری سے قتل کر لو اور انڈے کی زردی اور سفیدی میں لت کر کے گھی میں تل لو۔

۲۴ **بادنجان ایکہ سی** یعنی بیگن۔ گوشت کو معمولی مصالحہ یعنی نمک وغیرہ دیکر گھی میں بھون لو اور کالے بیگنوں سے چھوٹے چھوٹے ٹکڑے کا ٹکڑا جاگا دے گھی میں تل لو اور پھر ان دونوں کو آپس میں ملا دو۔

۲۵ **بادنجان مصقہ سی** کالے بیگنوں کو ورق تراش لو اور آنکھ لیکت تن میں بچھا دو اور تھوڑا سا دودھ ڈال دو اور اس پر گھی میں بھنی ہوئی پیاز کی تہ لگا دو۔ اور نمک لیکر پکالو۔

یعنی بادشاہ سندیگن - کالے بیگنوں کو بھاریں بھون لو۔
اور چھلکے الگ کر کے گودہ کو مٹھ لو اور ایک رکابی میں اسکو

بادنجان تنکاری بکندی

پھیلانکر اور پستے (طاس رکابی) رکھ دو۔

یعنی بھرے ہوئے بیگن - کالے بیگنوں کو سر پر پستے تراش لو اور ان کا
گودہ نکال کر اس کے ہارک کر لو اور اس میں تھوڑا سا پسوا ہوا دھنیا پستی

بادنجان طولمسی

اور لال بیگن اور نمک لاکر - بیگنوں میں بھر دو اور دیکھی میں گھی کے اندر آہستہ آہستہ پکالو۔

بہت پسار لو اور ترش کر اس میں نمک اور لال بیگن ملا کر
زیتون کے تیل یا گھی میں تل لو۔ اور کالے بیگنوں کے قتلے

بادنجان امام بالیدی

کر کے مذکورہ بالا پائپر کے ہمراہ ذرا سا پانی دیکر پکالو۔

یعنی پیڑا رکھ دو - چھوٹا سا لانا پکھو لو۔ اور اس کو چھیل ڈالو اور اندر کا گودا
نکال کر اور اس کی ہیکہ سلات کا ساگ - کو تھخیر اور ٹکڑے کے کیا ہو اور پیڑا لاکر

پنیرلی تباق

بھردو۔ اور پھینٹے ہوئے اندے میں اسکو ڈال کر تھوڑے گھی میں سبج کر لو اور پھر اس کو ایک دیکھی میں
ڈال کر اور معتدرا پانی ڈال کر - قدر پکالو کہ پانی خشک ہو جائے۔

یعنی بھری ہوئی بڑی آنت - بکری کی بڑی آنت کو لو۔ اور ذوب اسکو
صاف کر لو۔ اور کتری ہوئی پیاز نمک - سیاہ مرچ - چاول اور کھجی کا قیر

بومبار ٹوئیرن دولسی

آپس میں ملا کر اس آنت میں بھر دو اور پانی میں جوش کر لو اور پھر گھی میں سبج کر لو۔

یعنی پائے - پایوں کو ذوب صاف کر لو اور نمک ڈال کر دیکھی میں آگ بپڑھا دو جبکہ انکا پانی خشک ہو جا
نورم پانی آہیں در ذالہ و پائے پکا ہو جاؤ تو ذرہ سا آٹا اس میں الدہ او کچھ پن بجی ڈال دو۔

پاچھ

جو چکنائی پکتے میں اور آٹا پکا سکوا انکا ل لینا چاہیے اور اس میں سیاہ مرچ اور کھلا ہو اس ملا کر الگ پکانا
چاہیے جب پک چکنے کے قریب ہو تو نمک ڈال دینا چاہیے اور خوب چھی طرح پکانا اور گلانا چاہیئے۔

اس کے کپے چھلکے کے گوشت کے پستے سے بنا کر چھی طرح پسندوں کی مانند کوٹ لو
اور زیرہ - سیاہ مرچ اور نمک لگا لو اور مصلات پر رکھ کر آگ پر بھون لو۔

صوحنی قیمتی

۱۵ (مصلات) ہم نے اس آلہ کا نام ہے اس رسالہ میں لکھا ہے جسکو انگریزی میں گرڈرن کہتے ہیں اور
جسکو خالص لوگ گرل دوائی کہتے ہیں - یعنی وہ پیچھو کا آکھسب گوشت کے ٹکڑے بوٹیاں رکھ کر کٹلوں پر چھینکتے
ہیں - چونکہ مکہ مکرمہ میں اس آلہ کو (مصلات) کہتے ہیں اور اردو زبان کے واسطے نوروزی لفظ پر چھٹا
اس رسالہ میں پہلے گرل دوائی کے محل لفظ کی جگہ مصلات ہی لکھا ہے۔

۳۳ **قوزی فرزندہ** یعنی بکری کا بچہ تنور میں پکا ہوا۔ اچھا حلوان لو اور خواہ اسکو ثابت رکھو۔ یا آٹھ پاؤں رنگ کر ایک سیمنی پر پھیل کر رکھو۔ اور اس پر نمک لگا کر لڑکھڑاتا ہو اگلی ڈالکر اور لال لیکن کا پانی دیکر تنور کے اندر رکھ دو۔

۳۴ **قوزی جگری** یعنی بکری کی کلیجی۔ کلیجی کی چوٹی چوٹی بوٹیاں کر کے خوب دھو لو اور دھپی میں ڈالکر گھی میں بھونکر لال لیکن اور نمک دیکر پکالو۔

۳۵ **قوزی طولی** یعنی بھری بکری۔ اچھا بڑا حلوان لو اور اسکو ثابت رکھنے دو لیکن پیٹ کی آلائش نکال دو۔ اسکی کلیجی اور دل کے ٹکڑے ٹکڑے کر کے کتری ہوئی بہت سی پیاز کے تھراہ گھی میں بھون لو۔ اور اسقدر چاول لو کہ جتنے حلوان کے پیٹ میں بھر جائیں انکو خوش دیکر ادھ پکا کر لو۔ اب مذکورہ بالائی اور ان چاولوں کو ملا لو اور اس میں بادام۔ پستے۔ مستی۔ مرغی کے بٹے جوئے انڈے اور شامل کردو اور ان سب چیزوں کو حلوان کے پیٹ میں بھر دو اور پیٹ کو سیکر حلوان کو اسطرح جکڑ کر پستی سی باندھ دو کہ گول سا ہو جائے۔ پھر اسکو خواہ سیمنی پر رکھ کر تنور میں اور خواہ دیگ میں تھوڑا پانی ڈالکر پکالو۔ اگر حلوان میں چربی نہیں ہو تو پکنے سے پہلے گھی اور اضافہ کر دو۔

پلاؤ

۳۶ **عادی مرغ پلاؤ** پانی خوش کر کے اس میں چاول ڈال دو اور سیر بھر چاولوں میں آدھ پاؤں کے قریب گھی دیکر دھپی ڈھانک کر پکالو۔

۳۷ **جحم پلاؤ** بکری کے گوشت کی بوٹیاں کر کے انا کو گھی میں بھون لو اور بوٹیاں نکال لو۔ اس بچے جوئے گھی میں کتری ہوئی پیاز کو بھون لو۔ اور پھر گوشت کو اس میں ملا دو اور بقدر مساجد دھنیہ پستے۔ داپڑینی اسپر مرک دو اور بقدر ضرورت چاول ڈال دو اور پانی دیکر دھپی کا موٹہ بند کر کے پکالو۔

۳۸ **اوز بک پلاؤ** بکری کے گوشت کی بوٹیاں پانی میں خوش کر لو اور پھر ان بوٹیوں کو گھی میں بھون لو اور کچھ گوشت کا قیمر کر کے اسکو بھی گھی میں بھون لو۔ اب دونوں کو ایک گھڑ ملا دو اور اس میں نمک۔ سیاہ مرچ۔ دھنیہ۔ پستے۔ داپڑینی۔ لونگ اضافہ کر کے خوش کردہ گوشت کا پانی اس میں ڈال دو اور چاول ڈالکر علی آبخ پر پکالو۔

۱۵۔ واضح ہو کہ انکوں کے ماکے تنور قس قس کے ہوتے ہیں جس طرح کہ ڈبل روٹی پکانے کے تنور ہوتے ہیں لیکن انہیں ایک جگہ کو ہر وقت آگ جلا کرتی ہے اور گھڑتیل کے کھانکا کام ڈبل روٹی کے تنور سے لیکن ۱۲۔

۳۹

ایقیدہ پلاؤ

گوشت کو پانی میں جوش دیکر انکی مناسبت سے بجایا جاوے گا کہ چھڑ بوجھو اسیں ملا دو اور آنا پکاؤ کہ پانی سب جذب ہو جائے اُسکے بعد گھی دھسل کر دو۔

۴۰

مدیر پلاؤ

یعنی جھینگا پلاؤ۔ پیاز کو باریک کر کر گھی یا زیتون کے تیل میں بھون لو اور نمک اور لال بیگنوں کا پانی دیکر چلاؤ۔ اور جھنگلوں سے صاف کیے ہوئے جھینگے اور چاول اُس میں ڈال دو اور مناسب پانی دیکر پکاؤ۔

طولہ

۴۱

لحمنہ طولہ سی

یعنی بھرا ہو کر کرم کا۔ کرم کلے نازک پتے لہو اور آن کو چرن کر لو۔ کتری ہوئی پیاز۔ کٹے ہوئے لال بیگن۔ گھی میں بھون لو اور نمک سیاہ مرچ دھسل کر کے آگ پر سے آتا رہو اور آن میں تھوڑے سے چاول ملا دو۔ اب کرم کلے کا اٹلا ہوا ایک پتہ لو اور اُس میں یہ مرکب بقدر مناسب رکھ کر چاروں طرف سے اُس پتے کو لپیٹ لو اور اُس پر دو سرا یا تیسرا پتہ بھی لپیٹ دو اور پھر ایک گچی میں یہ ترتیب رکھ کر اور آگ پر رکھ کر تھوڑا تھوڑا گرم پانی دیکر پکاؤ۔ پکنے کے قریب میں تھوڑا گھی میں دھسل کر دو۔

۴۲

طو مائس طولہ سی

لال بیگنوں کو بقدر چھٹائی حصہ کے اور پر سے تراش لو اور اندر سے خالی کر لو۔ بکری کے گوشت کا قیمہ جوش کر کے اُس میں نمک سیاہ مرچ اور آدھ پاؤ آبلے چاول ملا دو اور لال بیگن کے اندر بھر کر تراش مرزا بیگن کا ٹکڑا اوپر رکھ دو اور گچی میں یہ ترتیب رکھ کر تھوڑا گھی اور پانی دیکر پکاؤ۔

۴۳

بادجان طولہ سی

کاسے بیگن کو سر پر سے تراش کر اُسکے بیج نکال ڈالو۔ اور کتری ہوئی پیاز کو گھی میں کسی قدر بھون لو اور اُس میں بیگن کے اندر کے نکلے ہوئے بیج وغیرہ چھوٹے چھوٹے کر کے ملا دو اور نمک سیاہ مرچ بھی اضافہ کر دو۔ اب یہ چیزیں بیگنوں میں بھر دو اور آگ پر ایک گچی میں یہ ترتیب رکھ کر اور تھوڑا گھی اور پانی دیکر پکاؤ۔ سب طبیبوں کے پکانے میں یہ خیال رکھو کہ پکانے میں چلائے نہ جائیں ورنہ ٹوٹ جائیں گے۔

پچھلیاں

۴۴

باقی مقررہ سی

یعنی مصلاتہ پر بھونی ہوئی مچلی۔ مچلی کی پیٹ کی آلائش اور اوپر سے صاف کر لو۔

اور خوب مچھو ڈالو اور اسکی نشیبت چیر کر ادھمک۔ سیاہ مچ۔ زیتون کا تیل دیکر تھوڑی برٹھہ جاؤ اور پھر اسکو
مصلاتہ پر رکھ کر کونلوں پر سرخ کرلو۔ پھر اتار کر رکابی میں رکھ دو۔ اور کترے ہوئے لال لیکن تھوڑی سے گرمی
کے ہمراہ پانی میں بچش کی ہوئی اس مچھلی پر رکھ دو اور نیبو کا عسق چھوڑ دو۔

۴۵ **نئے زیتون** پوری مچھلی۔ کم کاشٹے والی مچھلی کو صاف کر کے اوپر کے کاشٹے وغیرہ کے کانکر اور نمک لگا کر
رکھ دو۔ تھوڑی سے پانی میں زرد سی زعفران الکر جو ش کرلو نیبو کے ورق ورق ترشکر

ایک کابی میں رکھو۔ اور اسی مچھلی کو رکھ دو اور اس کے اوپر ترشے ہوئے نیبو رکھ دو اور زعفران کا پانی
ڈال کر ٹھنڈی موسم میں رات بھر رکھا رہنے دو۔ صبح کوزیتون کے تیل میں یا گھی میں بھون لو۔

۴۶ **جسمی بیسی** چھوٹی مچھلی کے گوشت سے ہڈیاں نکال کر اس کو ہادکن دہتہ میں یا سل پتوں
کوٹ لو پھر اس میں زیتون کا تیل۔ سرکہ۔ سیاہ مچ۔ کو تھمیر۔ ڈال کر اور باہم ملا کر
ہلکی سی آغ پر شیر گرم کرلو۔ (یہ سرگب دوسری چھیلیں کے ساتھ ہتھال ہوتا ہے)۔

۴۷ **باق ترنیو** بکری کی کلیجی کو بھون کر ایک سیسی میں رکھ دو اس پر کٹی ہوئی سیاز رکھو اور نمک
سیاہ مچ بزرگ دو اور پھر اس مچھلی کے قتلے صاف کیے ہوئے پھیلا دو۔ زیتون کا
تیل اور سرکہ دیکر تھوڑی پچھلو اور پک چکنے کے بعد جسمی ترنیو سی ڈال دو۔

مکرونی

۴۸ **عادتاً مقدار و نیاس** معمولی مکرونی۔ پانی کو جوش ہونے کی حالت میں مکرونی کو اسکا اندر ڈال دینا چاہیے اور تھوڑا سا
نمک لال لیکن کا پانی بھی ڈال دینا چاہیے اور تھانکا ناچا ہے کہ پانی جذب ہو جاوے اور اس
میں کبھی کبھی چلا دینا چاہیے۔ جب تیار ہو جائے تو گھی کو کرکڑا کر دینا چاہیے۔

۴۹ **فرون مقدار و نیاسی** مکرونی کو اچھی طرح پانی میں جوش دینے کے بعد سرخ دار کھلے سے اُن کو
نکال لو اور ایک سیسی پر پھیلا دو۔ ہندو رائی توڑ کر جو جلی زردی اور سفیدی
سب پر پھیل جاوے اور اس میں ٹوٹا ہوا پنیر اور قدر روٹا اور تھوڑے لال لیکن کا ٹکڑا اور نمک میسر سب کو اچھی
طرح سے باہم ملا کر مذکورہ بالا مکرونی پر سب طرف ڈال دو پھر اوپر سے تھوڑا سا گھی دیکر تھوڑی پچھلو۔

۵۰ **کبابی ماکارونی** گائے کی بچھڑی کی ران یا دست کے گوشت کے ٹکڑے کو اور ان میں چاقو یا چھری سے

۱۵ یورپ وغیرہ سے آئے کی بنی ہوئی مختلف شکل کی ایک شے آتی ہے جسکو مکرونی کہتے ہیں۔ انگریزی
کھانے کی اشیاء میں سے اسے دوکانداروں کے ہاں ملتی ہے۔

اگر سے گھر سے خراش کر لو۔ ان خراشوں میں لسن اور ادر کے درق اور نیو یا تہج کے چھلکے رکھ دو۔ اور
دیگی میں تھوڑے سے گھی میں بھون کر شرج کر لو۔ اور کچھ کھج پانی دیکر اور نمک لال لیٹن ڈال کر گلا لو پھر اسکو
آٹا کر گوشت الگ نکال لو اور اس پانی میں مکرونی کو پکا لو۔ ایک برتن میں گوشت مذکور پچ میں بھل کر
چاروں طرف اس کے یہ مکرونی رکھ دو۔ اور بھونا ہو اپنے اس پر بزرگ دو۔

آٹے کے کام

۵۱ **باقلوہ** میدہ کو گرم پانی میں گوندھو اور بقدر مناسب انڈے بھی گوندھنے کی حالت میں ملا دو اور اسکو
کچھ دیر رکھا سنے دو۔ پھر دس بارہ پیڑیاں اسکے کاٹ لو اور ایک سی پی پر رکھ دو اور انکو چٹا
کر کے اور زشاستہ یا خشکی بزرگ کر لیٹن سے ذرہ بڑھا لو اور تلے اوپر رکھ کر لیٹن سے اچھی طرح بڑھا لو اور
ایک سی پی پر ڈھرا کر کے رکھ دو اور برنی کی شکل کی مانند تراش لو اور پھر سی پی پر بالترتیب چٹن دو اور اوپر
تھوڑا سا گھی دیگر تھوڑے کھدو جب سنج ہو جائی تو نکال لو اور تھوڑا سا گرم گھی چاروں طرف ڈال کر پھر
تھوڑے کھدو کو خوب پک جائیں۔ اب یہ سی پی تیرھی کر کے تھوڑے سے انگاروں پر رکھ دو تاکہ زائد
گھی نکل جائی اور نیز اسی غرض سے یہی کہ گھی نکلی آہستہ آہستہ تھج سے دباتے جاؤ۔ پھر کھلوں سے
یہ سی پی اتار لو اور جبکہ ٹھنڈی ہو جائیں۔ تو شربت جیسی قوام کی ہوئی شکر کو کھگیں سے چاروں طرف اور
اوپر ان کے اچھی طرح ڈال دو۔ گرم ہونے کی حالت میں یہ قوام نہ ڈالنا چاہیے۔

۵۲ **قارون باقلوہ سی** مذکورہ بالا باقلوہ میں پیڑے بیلنے کے بعد ڈھرا کر کے وقت تھا ہوا
میں ٹھنڈا کر پوزہ چھپ سے پتلا پتلا پھیلا دینا چاہیے اور ذرا سا گھی بھی دیکر
مذکورہ بالا طریقہ سے پکالینا چاہیے اور تیسرہ ویدینا چاہیے۔

۵۳ **برج باقلوہ سی** ایک پیمانہ شکر کا قوام اسی قدر گھی اور اسی قدر پانی میں چادلوں کا آٹا لیکر اور
دیگی میں ڈال کر آگ پر رکھو اور کھگیں سے اچھی طرح آپس میں ملا دیجئے گا ٹھنڈا ہو جائی تو
ایک سی پی پر پھیلا کر تھوڑے سیٹک لو۔ پیارہ پھانے کے بعد برنی کی شکل کا تراش لو۔

۵۴ **روانی** آدھ سیر می لو اور اس میں عمدہ میدہ میں کچھ چادلوں کا آٹا بھی شامل ہوتا نہ ملا دو کہ خوب
گلاڑھا ہو جائی۔ اور اسی حالت میں چند انڈوں کی صرف زردی بھی شامل کر دو اور دیگی میں ڈال کر
بھون لو پھر اتار کر آدھ سیر سفید شکر ملا دو اور انڈوں کی صرف سفیدی خوب پھینٹی ہوئی بھی آہستہ آہستہ
ملا دو۔ اب ایک سی پی لو اور اس پر گھی لگا کر تھک ملا دو اور برابر پھیلا دو اور تھوڑے کھدو و جب سنج ہونے لگے تو

اُس پر ایک غدر کھدوا اور اُس پر دوسری معنی رکھ کر لوٹ دو اور پہلی سہی الگ کر کے پھر توروں میں سرخ ہو جانے تک ہٹے دو۔ اگر چاہو تو چھال کے آٹے اور مینہ کی جگہ سوئی ڈال سکتے ہو۔

۵۵ **شکر لی بننا چیمہ** متھوڑا ٹاٹھنڈوں میں گوندھ لو اور اُس میں شکر اور دودھ بھی ملا دو اور ذیف سا نمک بھی ڈال دو۔ اور پھر خوب گوندھ کر گھنٹہ بھر کے قریب کھاہے دو۔ پھر ایک سی پی میں ڈال کر اور بیلین پھیل کر چند اٹھوں کی صورت دی اُس پر لگا کر توروں میں پکالو۔

۵۶ **شکر لی چورک** آدھ سیر آٹا لو اور اُس میں چٹناک بھر کے قریب بھی ملا دو اور نیز متھوڑا سحر شل کر دو۔ انکے سوا دو تین اٹھو اور باؤ بھر کے قریب ملا دو ذیف سا نمک بھی مل

کر کے ان سب چیزوں کو خوب گوندھ لو اور کسی گرم جگہ میں تار کھا رہے دو کو خیر آٹھ آٹے جب خیر آٹھ آٹے تو ایک تختہ پر رکھ کر لانا لانا بنا دو اور پھر اُس کو لپیٹ کر لانا لانا بنا دو غرض کئی مرتبہ اسی طرح کر دو اور پھر چھوٹے چھوٹے بقدر مناسب پٹے آٹے بنا لو اور انکو لابی لابی شکل کا بنا کر ایک سی پی پر کاغذ بچھا کر بالترتیب پٹن دو اور سی پی کو توروں میں رکھ کر پکالو لیکن خیال ہے کہ توروں کی انچ بہت تیز نہ ہو۔ بعض قریب اس میں شکر داخل نہیں کھاتی۔ لیکن سی پی حالت میں دودھ اور گھی کی مقدار بڑھا دی جاتی ہو۔

۵۷ **بادم بورکے** سیر بھر بادام لو اور گرم پانی میں اُن کو ڈال کر سرخ چھلکا اٹھا آٹا لو اور پھنڈی پانی میں اُنکو اچھی طرح دھو ڈالو اور کسی چیز پر پھیل کر خشک کر لو اسکے بعد ہاون دستہ

میں متھوڑی شکر کے سہرا کوٹ لو اور ایک اٹھ سے کی سفیدی اور قدر سے دار چینی اس میں شامل کر کے خوب گوندھ لو اور اسکی نان خطائیاں اور ایک سی پی پر رکھ کر توروں میں پکالو جب پک جائیں تو قوام کی رہوئی شکر میں اُنکو ڈوباتے جاؤ اور نکال نکال کر رکھتے جاؤ اور خشک شکر بڑھتے جاؤ۔

۵۸ **اینبہ بورکے** آٹھ دس اٹھ سے لو اور اُس میں میدہ کو گوندھو اور ذرہ سا نمک اور پانی بھی شامل کر دو اور خوب اچھی طرح گوندھو۔ گوندھنے کی حالت میں اپنے ہاتھ میں اچھی طرح لگی لگاتے

جاؤ۔ جب گندھ کر طیار ہو جاؤ تو اٹھوں کے برابر ہر اسکے پیر کاٹ لو اور شاستہ لگا لگا کر بیلین سے آہستہ آہستہ سیل بوج خوب تیلی بل جائیں تو گھی لگی ہوئی ایک سی پی پر نئے اور اُنکو رکھ لیکن ہر ایک کے درمیان میں بھی لگی لگاتے جاؤ۔ جب نصفت رکھ جائیں تو آٹے اندر لگ کوئی چیز نہ بھرنا منظور ہو تو رکھ دو اور پھر باقی ماندہ کو بھی اُپر کھنڈ جب رکھ جائیں تو اُنکو بونی یا کسی اور شکل کی ترش لو اور دیکھا سا گھی لگا کر توروں میں پکالو۔

۵۹ **یونقہ بورکے** میدہ میں قدر سے نمک ڈال کر اور خوب گوندھ کر پٹے کاٹ لو اور اُنکو خوب باریک دہی چپاتی سے زیادہ باریک پھیلالو۔ دو اٹھ سے لو اور ان میں ترش آٹا یعنی اُپی طرح

ملاو۔ اب ایک اُس پھیلا کر پیرے کو لو اور سینی پر گھی لگا کر سا بھجھا دو اور پھر وہ سا گھی اوپر پھینک دو اور آگینی کا مگر ب چڑھو اور اب دوسرا اُس پھیلا دو اسی طرح دس پانچ تھیں لکھ کر گھی میں بھجھا ہو اقیمہ پھیلا کر رکھ دو اور پھر دس پانچ تھیں اُنہیں سے بطریق مذکورہ بالا رکھ دو اور ترنور میں سینک لو جب اوپر کی سمت سرخ ہو جائے تو دوسری سینی رکھا کر لوٹ لو اور پھر ترنور میں لکھ کر سرخ کر لو سا گھی ہوتا ہو یا جو قیمہ کے انگریزی پیرہ باریک کیا ہوا اور کو تھمیر چندا نڈوں میں ملا کر رکھ دو۔ اور بجایا ان کے بالائی بھی بھری جاتی ہے۔

انقرہ پور کے

حب معمول میدہ گوندھ لو اور خوب گوندھ لو اور کچھ دیر رکھے رہنے دینے کے بعد اُس کے چھوٹے چھوٹے ٹپے کاٹ لو اور چند پٹروں خوشگی لگا لگا کر تلے اوپر رکھو اور سیلن سے پوری کے برابر پائس سے بڑی پھیلاو۔ اب گھی لگا کر سمو سکی شکل کا دہر کر لو اور اسی طرح چند بنا کر اور ان پر گھی اور انڈے کی زردی بھی لگا کر ترنور میں پکالو۔

سود پور کے

تھوڑے سے گھی میں سیر بھر کے قریب پھیلاو اور اُس میں چار پانچ انڈے بھی شامل کر دو اور سب کو ملا لو اور ایک سینی میں اسکو ڈال کر ترنور میں پکالو۔

نرب پور کے

میدہ کو خوب چھی طرح پانی میں گوندھ لو اور آخر میں اُس کے پیرے کاٹ لو اور اب ایک کو اتنا بڑھاؤ جتنی بڑی سینی ہو اور سینی پر گھی لگا کر سا بھجھا دو۔ پھر دتین کو اسی طرح اور تینے بچھاتے جاؤ جب آدھے رکھ جائیں تو قیمہ یا انڈے یا جو کچھ بھرنا ہو اُسکو لگا کر پھیلا دو اور پھر باقی ماندہ کو اسی طرح پر پھیلا پھیلا کر اُس کے اوپر تھیں لگا دو اور چاقو سے پانچ پچھ لگھ کر دو کر ترنور میں پکالو۔ اگر میدہ کو گوندھتے وقت اُس میں چندا نڈے شامل کر دیئے جائیں تو بھی ممکن ہے۔

یاچہ پور کے

بکری کے پائے حسب معمول پکالو اور جس طرح (صوبہ پور کے) میں بیان کیا جائیگا میدہ کو اسی طرح گوندھ لو اور اُس کے پیرے کاٹ کر اور پھیلا کر ایک گھی لگی ہوئی سینی میں گھی لگا لگا کر اُنکی تھیں رکھتے جاؤ جب نصف رکھ چکو تو پکے ہوئے پایوں کی ہڈیاں لگا لگا کر اوپر پھیلا دو اور باقی ماندہ پٹروں کو اسی طرح اوپر رکھ دو اور ترنور میں سینک لو۔

صوبہ پور کے

میدہ کو پانی میں چندا نڈے اور قدرے نمک داخل کر کے گوندھ لو اور اس کے دس پندرہ ٹکڑے کر لو۔ اور جب قدر بڑی سینی ہو اُس کے برابر انکو سیل لو اب انہیں دو کو الگ کھلو۔ ایک دیگی میں پانی بھر کر اور اُنہیں نمک ڈال کر پانی جوش کر لو اور جوش شدہ پانی میں ان باقی ماندہ پٹروں کو چائے نوٹو ڈال کر خوب جوش کر لو اور پھر انکو ایک کھل کے ذریعہ سے اس طرح نکالو کہ پانی سب نکلیاؤ اور انکا پانی ایک صاف کپڑے سے آہستہ آہستہ خشک کر لو اور اگر نمک زن پر گئی ہوں تو انکو بھی نکال دو

سینی میں گئی لگا دو اور اسپر ایک سیلا ہو اپٹر اوجا لگ کر کیا تیار کھدو اور اسپر گئی لگا کر ابلے ہوئی چھاتی گئی
لگا لگا کر کھنا شروع کر دو۔ جب نصف ہو جائیں تو پکا ہوا قیمہ یا اور کچھ اسپر رکھ کر پھیلا دو۔ اور باقی
مائدوں کو رکھ دو اور سب اور دوسرا سیلا ہو اپٹر رکھ دو اور لگا روں پر رکھ کر آہستہ آہستہ پکے دو۔
جب نیچے کی سمت پک جائے تو لوٹ کر اوپر کی سمت بھی ایسی طرح پکالو۔

۶۵ **تانا بورا کے** مبدہ کو گوندھ لو اور اسکے پٹے کاٹ کر بیل لو۔ چپاتی کی موٹائی کی مانند پھیرائیں
پکا ہو ا قیمہ اور گھی میں قدرے پکی ہوئی پیاز کو بکھر بکھر ہوسے کے بنا کر گول سا کر لو اور
پانی کو جوش کر کے اسپر انکو خوب جوش کر لو۔ پھر نکال کر ایک برتن میں کھو اور دہی میں نمک وغیرہ ملا کر اوپر
ڈال دو۔ اور دغ کیا ہو ا بھی ادھر سے اضافہ کر دو۔

۶۶ **آلا فرنگہ پورک** یعنی انگریزی پورک۔ پاؤ بھر بادام لو اور انکے چھلکے تار لو اور ایک سلٹ نازنگی
کے عرق میں آمکھو یا ایک کٹھنوا اور سلٹ کے چھلکوں کو بھی یا ایک یا ایک تراش کر
اس میں اخل کر دو۔ اب پاؤ بھر شکر لو اور اسپر پاؤ بھر کے قریب ابلے ہوئے آلو اور دانوں کی زردی
ملاؤ اور پھر ان دونوں مرکبوں کو باہم خوب ملا لو اور کسی موزوں برتن میں ڈال کر ملکی آنچ پر پکالو جب پک
جائے تو برقیوں کی یا اور کسی شکل کی تراش لو۔ اور نموریں رکھ کر خشک کر لو۔

۶۷ **دوسری ترکیب** ایک چائے کی پیالی بھر گھی لو اور اسپر پیالی شکر۔ ایک پیالی دودھ میں انڈے
ملا کر لگ پر بھون لو اور آٹا ملا کر نان خطائیاں بنا لو اور نموریں پکالو۔

۶۸ **گوندہ ملہ** مبدہ کو چند انڈوں اور گھی کے ساتھ گوندھ لو اور اسکے پٹے بنا لو۔ ان میں سے چند پر
گھی لگا کر نیچے اوپر رکھ کر بیلن سے پتلا بیل لو اور ایسی طرح سب پٹوں کی چند ٹٹیاں
بنا لو۔ اب ان روٹیوں پر گھی چھڑ کر تہہ تہہ رکھو اور چھری سے کسی شکل کا ان کو کاٹ لو۔ اور
گھی میں تل لو۔ چاہو ان کے اندر قیمہ یا انڈے بھر لو۔

۶۹ **بوتیقہ** سیر بھر خالص دودھ لیکر دو چھپے بھر چاؤلوں کا آٹا اسپر ملا دو اور خوشنوری تریاک چاؤ بھر دو
انڈوں اور ایک چھٹاک شکر اسپر ملا دو اور ایک سینی میں ڈال کر نموریں پکالو۔

۷۰ **نازلی کش** چاولوں کو موٹا موٹا کٹ لو اور دودھ یا پانی میں انکو پکالو جب کارٹر ہو جائیں تو شکر ملا دو۔
اور چند منٹ اور پکے دو۔ طیار ہو جانے پر بادام یا پستے ملا دو۔

۷۱ **نوری** آدھ سیر مبدہ لو اور تین چار انڈوں کی سفیدی اور ایک نیو کے عرق میں اسکو گوندھ لو۔ اور
گوندہ میں ہاتھ لگائی لگاتے جاؤ۔ جب خوب گندھ جائے تو ٹکڑے ٹکڑے کر کے بیلن میں ان کو

۷۸ **کلابیہ حلوہ سی** شکر لوار اس میں پانی ڈال کر آگ پر گرم کر کے کچھ گھی ڈال دو۔ اور پانی میں گھلے ہوئے پھیلادودھ جمع جانے کے بعد مثل برنی کے قتلے کر لو۔

۷۹ **طاوق گوشتی** مرغی کے سینہ کے گوشت کو آب بال کر خوب لہج لوار چند مرتبہ پانی میں صوفو کو گوشت کی بو نکل جائے۔ اب ایک دیکھی ہیں ڈال دو اور عتوڑا عتوڑا دودھ دیکر اس گوشت کو اچھی طرح ہاتھ سے جدا جدا کر لو اور پھر اسقدر دودھ ڈال کر کہ وہ چمپ جائے۔ آگ پر رکھ دو اور خوب گھوٹ کر پکاؤ۔ جب پک چکنے کے قریب ہو جاؤ تو بقدر مناسب شکر ڈال دو اور طیار ہو جانے کے بعد آتار لو۔

۸۰ **الماسیہ** تولہ بھر ٹھیل کا سریش لوار گرم پانی میں اسکو گھلا لو۔ پانی میں شکر گھول کر شربت بناؤ۔ اور اس میں یہ گھلا ہوا سریش بھی شامل کر دو اور آگ پر رکھ کر خوب گرم کر لو جب سب ایک ذات ہو جائیں تو نشتر لوں میں یا کسی خاص قسم کی قابوں میں اس کو بھسرو۔ اور ان قابوں کو برف میں یا سرد جگہوں میں رکھ کر ٹھنڈا کر لو۔

۸۱ **محلّی** سیر بھر دودھ یا پانی میں تین چھٹانک کے قریب چاولوں کا آٹا ملا دو اور آگ پر رکھ کر آٹا رلو۔ چاولوں کے آٹے اور بالائی کے ساتھ انڈے بھی ملائے جاسکتے ہیں۔

۸۲ **سودالنج** ایک سیر ٹھنڈے دودھ میں تین چھٹانک چاول ڈال کر پکالو۔ جب چاول پک چکے ان کے قریب ہو جائیں بقدر مناسب شکر بھی ڈال دو۔

۸۳ **بیوطہ لقمہ سی** میدہ میں خفیف سانک ملا کر آگ پر بھون لوار آٹا کر ٹھنڈا کر کے انڈوں اور پالی میں ایسا پتلا گوندھ لوبیکہ گنگھلوں کا آٹا ہوتا ہے۔ اب گرم گھی میں اس کے گنگھلے تل لوار ان کو نکال کر شکر کے قوام میں ڈال دو۔

۸۴ **شکر لقمہ سی** پانچ انڈوں کی زردی میں پاؤ بھر کے قریب شکر اچھی طرح ملا لو پھر پاؤ بھر کے قریب پانی دیلو اور سب کو خوب ملا لو اور گرم گھی میں اس کے گنگھلے بنا لو۔

۸۵ **خاص لقمہ سی** گلاب کے عرق میں عتوڑا لگی اور آٹا دیکر آگ پر اسکو پکاؤ۔ جب لپٹا سا ہو جائے تو آٹا کر ٹھنڈا کر لو۔ میں انڈوں کے قریب لوار انکو توڑ کر بہت بہت آہستہ آہستہ اس میں ملا جاؤ اور پھر اس کے گنگھلے گھی میں تل لوار نکال کر شکر کا پتلا قوام ان پر ڈال دو۔

۸۶ **سمرای لقمہ سی** گلاب کے عرق میں آٹا گوندھو اور اس میں خیر ملا کر گرم گھی میں رکھ دو جب خیر

اُٹھ آئے تو گھسی اس کے گلگلے تل لو اور نکال کر شکر کے تیلے توام میں ڈالتے جاؤ۔

۸۷ **طوط** پادبھر گھی میں پاؤ بھرا ملاو اور تین اندوں کی زردی اس میں شامل کر دو اور اس قدر شکر گھی میں ملا دو۔
اب اندوں کی سفیدی کو ایک سی پی پر مل کر یہ مرکب اسپرڈالکھ پھیلا دو۔ اور تونوں میں پکالو۔

۸۸ **عاشورہ** عمدہ گہوں لیکر بہت سے پانی میں ایک مرتبہ خوب جوش دیکر ہلکی آج پر آٹھ دس گھنٹے تک پکنے دو پھر آج کو خوب تیز کر دو اور اس کے اندر کشمش - منقہ - بادام - وغیرہ ڈال دو۔ اور
بقدر ضرورت شکر کا اضافہ کر دو۔

۸۹ **وشنہ تریقی** ہاسی ڈبل روٹی کے توں کاٹ کر انکو ایک طرف خوب سینک لو اور ایک سی پی میں
بالتربیب رکھ کر اوپر سے کسی چیز کا مَرَبَّہ رکھ کر کولوں پر رکھ دو۔

۹۰ **قورابہ** سیر بھر شکر کا توام لیکر اس میں سیر بھر گھی خوب ملا دو اور اس قدر سیدہ اس میں گوندھو۔
جستہ رکھ گندھ سکے۔ اس کی نان خطائیاں بت کر سی پی پر رکھو اور ایک کاغذ
اور پڑھنا پ کر تونوں میں سینک لو۔

مَرَبَّہ جات وغیرہ

۹۱ **ایوہ طاتلوسی** سفرجل (بہی) کے چھلکے آٹا رو اور دو حصے کر کے بیچ اور ان کے اطراف کا
سخت حصہ نکال دو اور پانی میں ڈال دو جب سب پڑ چکیں تو اتنے پانی
میں جوش دو کہ سب پانی جذب ہو سکے اور وہ پک جائیں۔ اب انکو آگ پر سے اتار لو اور شکر کے
توام میں ڈال دو۔ بیج وغیرہ جو نکالے ہیں ان کو بھی پانی میں جوش دیلو اور چھانکر وہ پانی
بھی اس میں ملا دو اور پھر ہلکا سا جوش دیلو۔

۹۲ **الماطا ملوسی** سیب کا خوش آب - بطریق مذکور۔

۹۳ - ترک لوگ یہ کھانا عشرہ محرم کو ضرور پکاتے ہیں۔
۹۴ - واضح ہو کہ ایوہ کے معنی میں سفرجل کے اور طاتلو کہتے ہیں مٹھی - مٹھالی - شیرینی کو اور سی علامت مضاف
کی ہے۔ غرض اس شیرین سے یہ ہے کہ گفتا تو یہ حال ہے لیکن باورچی گری کی اصطلاح میں یہ نام ان مرکبات کا ہے
جو شکر کے پنے توام میں پھل ڈالے جائیں اور جن کا مقصد صرف ایک دو روزہیں استعمال کرنے کا ہو۔ یعنی
یہ مرکبات دیرپا مثل مَرَبَّہ کے نہیں ہوتے۔ آج کل کہ کمرہ میں ان مرکبات کو (خوشان) کہتے ہیں جو غالباً اصل
(خوش آب) ہوگا۔ یہ مرکبات انگریزوں میں بہت مستعمل ہیں۔ اس کا توام نہایت پتلا شربت سا ہوتا ہے۔
یہ مرکبات ٹھنڈے کر کے استعمال کئے جاتے ہیں۔

۹۳

اوسود طالموسی ناشپاتی کا خوش آب۔ بہترین مذکور۔

۹۴

اوزوم طالموسی انگو کا خوش آب۔ انگوروں کو پانی اور شکر کے ہمراہ خوش دیلو۔
شکرش کو بھی اسی طرح پکا سکتے ہیں۔

۹۵

ایوامر سیدی پانچ سیسہ فجل (بھی) کو خوب چیل لو اور انکو تراش کر ان کی جج اور بھجوں کے قریب کی تختی نکال ڈالو۔ ایک سیسہ لیکر بڑی چچی میں بکھو۔ اور ایک اٹھہ کی سفیدی اس پر ڈالو اور دوسیر پانی دیکر آگ پر رکھ دو۔ خوش ہونے میں جو جھاگہ اور میل نکلے اسکو نکال ڈالو۔ اور پھر کپڑے میں چھان لو۔ اب پھر آگ پر رکھ دو اور سفجل کے قتلوں کو اس میں داخل کر دو اور نیزہ روتی کے قریب سو ڈالو انکر آگ پر اتنا پکا کر کہ سفجل نکل جائیں اور جو میل پیدا ہوتا جائے اسکو بھی نکالتے جاؤ۔ اب آگ پر سے اتار لو اگر شکر کا قوام آتا نہیں دیا ہے کہ نابستہ ہٹے لگے تو سفر جلوں کو نکال کر اس قوام کو پھر آگ پر رکھ کر گاڑھا کر لو اور سفر جلوں کو اس میں ملا دو۔

۹۶

راحت الحلقوم سیسہ بھرت کا چار سیر پانی میں شربت بنا لو اور آگ پر رکھ دو۔ اور آٹھ تولہ نہایت عمدہ صاف نشاستہ لیا آہستہ آہستہ اس میں ملاتے جاؤ اور برابر چلاتے رہو یہاں تک کہ خوب گاڑ ہو جائے۔ اسکے ٹھیک پاک جانے کی علامت یہ ہے کہ اس کی بوندیں شکر پر ڈالی جائیں اور اس میں جذب نہوں بلکہ اوپر رکھی رہیں۔ جب ایسا پاک جائے تو تین تولہ کے قریب گلاب کا عرق ملا کر آگ پر سے اتار لو اور ایک سین کی گوروغن یا دام سے چرب کر کے اوپر اس مرکب کو ڈال کر پھیلا دو۔ سرد ہو جانے پر اسکی برقیان تراش لو۔ لیکن جس چاقو سے تراشا جائے اسکو روغن یا دام میں چرب کر لینا چاہیے۔ ان ترشی ہوئی برقیوں کو نصف شکر اور اس میں نصف ملائے ہوئے نشاستہ کے سفوف میں ڈالتے جاؤ تاکہ باہم چپٹ نجسائیں +

ٹھنڈے کھانے وغیرہ

۹۷

ایوہ صنعتہ لمر سفجل (بھی) کو پھیل کر خفیف خوش دلیو کہ نکل جائیں پھر انکو قوام میں شکر کے ڈال کر پکاؤ اور آگ سے اتار کر قوام سے نکال کر ٹھنڈا کر لو۔

۹۸

یعقوت یعنی دہی۔ سیر بھر حالص دودھ لو اور اتنا خوش کر لو کہ جھاگ اٹھ آئیں۔ پھر اُنار کر ٹھنڈا کر لو۔ دو چمچے بھر دہی لو اور مذکورہ دودھ میں ایک کنارہ سے

داخل کرو اور چند گھنٹہ تک کسی گرم جگہ میں رکھا رہنے دو۔

آلوؤں کو مٹا مٹا تراش کر نمک دار پانی میں
خاشیلا تراش تاپا تس جوش کرو۔

بیگنوں کے درق تراش کر زیتون کے تیل یا گھی میں تل لو اور دہری
میں لہسن اور نمک ملا کر ان پر ڈال دو۔

مچھلی کو صاف پانی میں خوب دھو کر آدھ گھنٹے تک پسے ہوئے
نمک میں رکھا رہنے دو پھر آسپرانا لگا کر زیتون کے تیل میں تیراچ پر
تل لو۔ کھاتے وقت نیبو کا عسق چھوڑ لو۔

مچھلی کے چار چار ٹکڑے دینے لکڑے کر لو اور اچھی طرح اُن کو دھو کر ایک
بیسہ میں اس طرح تہ تہ رکھو کھجیروں کی ہر تہ میں بہت سا نمک ہے۔

جب پیسہ بھر جائے تو اُس پر ڈھکن رکھ کر بہت سا اُس پر بوجھ رکھ دو۔ دس دن تک
اسی طرح رہنے دو اور پانی اور چائے جو اُس میں سے نکلتی جائے صاف کرتے بساؤ۔
دس دن کے بعد اس کو کھانا چاہیے۔

یہی کھیرے کا اچار۔ چھوٹے چھوٹے کھیرے لو اور دس دن تک نمکدار
پانی میں بھگو دو اور ہر روز ایک دو مرتبہ انکو ہلا دیا کرو۔ جب انکا رنگ

زرد ہو جائے تو پانی سے نکال لو اور ایک جگہ رکھ کر پتوں سے ڈھک دو۔ اس پانی کو
جوش کرو اور ان کھیروں کو اس پانی میں ڈال کر ایک بند برتن میں رکھ دو۔ اسی طرح پر
دو تین مرتبہ عمل کر کے بوتلوں میں کھیروں کو بھر دو اور سیاہ مچہ د نمک ہر کدواؤ
تیز کر کے گرم کر کے ان بوتلوں میں بھر دو۔

کرم کٹوں کو لیکر چار پارہ کر لو اور کھولتے پانی میں دس منٹ انکو رکھ کر
نکال لو۔ اب جدا گانہ دوسرا پانی لو اور اُس میں نمک۔ پسا ہو لہسن۔ پیسی

ہوئی سٹخ مرچ اور روٹی کا گودہ خوب ملا دو۔ اب ایک برتن میں مذکورہ کرم کٹوں کو رکھ کر اوپر والا
پانی گرم کر کے اُس برتن میں بوختہ تک بھر دو۔ تین دن کے بعد یہ کھانے کے قابل ہو جائیگا۔

سبز بیگنوں کو تراش کر رات بھر نمک پر رکھا رہنے دو صبح کو
اسکا پانی نکال کر لال بیگنوں کو ایک اور مرتبہ ان میں رکھ دو۔ اور

موخہ تک اُس میں سرکہ بھردو -

- ۱۰۶۔ **حافج طور شوشی** گاجروں کو چھلکا بال لوجب ملائم ہو جائیں تو آگ پر سے اتار لو۔
 ٹھنڈے ہو جانے کے بعد قیلے کر کے اور بقدر مناسب نمک -
 سیاہ مرچ اور کچلا ہوا مہن ملا دو اور ایک مرتب ان میں رکھ کر ٹھنڈین دکر دو۔

کیک وغیرہ

- ۱۰۷۔ **قاشق کور کی** آٹھ انڈوں کی زردی لو اور سی کے مناسب کر ملاؤ خفیف سانک بھی
 اضافہ کر دو اور نیمبو کے چھلکوں کا سنوف بھی شامل کر کے ان بے شیا کو
 خوب ملاؤ۔ آدھی چھٹانک کے قیہ بھنا ہو آٹا اور ان انڈوں کی جد کی ہوئی سفیدی بھی اس
 مرکب میں شامل کر دو اور ایک سیسی پر کاغذ بچھا کر اسکو اُس پر پھیلا دو اور تنور میں سینک لو۔
 جب طیار ہو جائے تو نکال کر بوز لاسہ کر لو۔ (بوز لاسہ کی ترکیب آگے آئیگی)

- ۱۰۸۔ **بادام کور کے** پاؤ بھر بادام لو جس میں کڑوے بادام بھی ہوں ان کو گرم پانی میں ڈال کر
 چھلکا آتار لو اور خوشک کر کے ایک انڈہ کی سفیدی کے ہمراہ ہاون دستہ
 یا کھل میں پس لو۔ چار انڈے اور لو اور ان کی زردی میں آدھ پاؤ کے قریب کر ملاؤ اور سفیدی کو
 جہ لگانہ پھینٹ کر اس میں شامل کر کے باداموں کی مذکورہ بالالبدی میں اُس کو
 ملا دو۔ جب یہ سب چسپیں خوب مل جائیں تو کاغذ کی ڈبیاں سی بنا کر ان میں
 اس مرکب کو بھر کر اوپر سے (میدہ اور شکر بھستہ مساوی باہم ملا ہوا) بچھا کر
 ملائم آنچ میں تنور کے اندر سینک لو۔

- ۱۰۹۔ **سرخ کور کی** پاؤ بھر چاولوں کا آٹا۔ چار مرچ کے سیب۔ ایک نیمبو کا خشک چھلکا۔ تولہ بھرنانگی
 یا کھنے کے پھول لیکر ہاون دستہ سے کوٹ لو اور ملاؤ۔ آٹھ انڈوں کی سفیدی
 لیکر خوب پھینٹو اور اُس میں شامل کر دو۔ ان انڈوں کی زردی میں سو پاؤ شکر کو پسند رہ
 منٹ تک ملا تے رہو اور پھر ان سب شیا کو ایک جگہ کر کے اچھی طرح ایک ذات کر لو اور کاغذ
 کی ڈبیوں میں بھر کر ملائم آنچ پر تنور کے اندر پکالو۔ اور اوپر سے بوز لاسہ کر دو۔

- ۱۱۰۔ **لیموں کور کے** ایک نیمبو کے کترے ہوئے چھلکے آٹھ انڈوں۔ پاؤ بھر میدہ۔
 تین پاؤ شکر کو باہم ملا کر گوندھ لو اور کاغذ کی ڈبیوں میں بھر کر

تنور میں سینک لو۔

تین چھٹانک میدہ۔ ایک چھٹانک شکر تین پاؤ بالائی۔ دو انڈوں کی سفیدی کو باہم ملا کر گوندھ لو اور کاغذ کی ڈبیوں میں رکھ کر

تفاتیق کی کورک

تنور میں سینک لو۔ اوپر سے بوز لالہ کر دو۔ واضح ہو کہ بالائی مشکابی چاہیے یعنی دودھ اُس میں نہ ہو۔

پاؤ بھر پستوں کو ٹھنڈے پانی میں ڈال کر اور ادھی چھٹانک باواموں کو گرم پانی میں ڈال کر نلکے چھلکے صاف کر لو اور خشک کر کے پانچ چھ انڈوں

فسق کورک

کی سفیدی کے ہمراہ کھل میں پس لو۔ اور انڈوں کی زردیوں کو دو چھٹانک شکر میں ملا دو۔ دو چھٹانک شکر اور لو اور اُس میں دو توڑ کے قیسر میدہ ملا لو۔ اب ان سب چیزوں کو باہم خوب ملا لو اور ملائے میں ایک نیبو کے باریک تراشے ہوئے چھلکے بھی شامل کر دو۔ اب کاغذ کی ڈبیوں میں بھر کر تنور میں سینک لو اور طیار ہو جانے کے بعد بوز لالہ کر دو۔

بارہ انڈے پاؤ بھر میدہ۔ ایک چھٹانک باریک پسار ہوا چاکلیٹ۔ آدھ سیر شکر کو ہا دن دستہ یا کھل کے ذریعہ

حقیقہ کورک

سے باہم خوب ملا لو اور ایک کاغذ پر پھیلا کر تنور میں سینک لو۔ چاکلیٹ کی جگہ دار چینی یا ونیلیا استعمال کی جاسکتی ہے۔

انڈوں کی سفیدی کو اتنا پھینٹو کہ جھاگ اٹھ آئیں۔ پھر اُس میں گلاب کا عرق یا عرق بہار تھوڑا سا ملا دو اور پھر

بوز لالہ تر تہ

استقد شکر آہستہ آہستہ اُس میں ملاؤ کہ گاڑھا پن آجائے۔ اب جس پسینہ پر بوز لالہ کرنا ہو اُس پر نہایت خفیف تر میدہ کی چڑھا دو۔ اور نیچے سے

چھلکے صاف کرنا ہو اُس پر نہایت خفیف تر میدہ کی چڑھا دو۔ اور نیچے سے چاقو یا چھری کے ذریعہ سے چڑھا دو اور کسی قالب سے

پھول وغیرہ بن کر دمنٹ کے قریب پھر تنور میں رکھ کر نکال لو۔

تمام شد

شرک و بت پرستی - ہرگوں کے کھانے اور ان کے تیار کرنے کی ترکیبیں - اپنے مضمون کی نرالی کتاب ہے

کاغذ عمدہ - کھانے کی اچھی - چھاپائی بہت صاف ہے - قیمت ۲۰

معارف - یہ دینی مامور رسالہ ہے خواہ اول علی گڑھ سے پھر پانی پت سے کئی سال تک ایسا ہی شائع ہوتا رہا - اور جو ہندوستان کے تمام مشہور و بزرگوں نے علمی اور قومی مسلمات کا بے نظیر خزانہ تسلیم کیا تھا پہلے اور دوسرے سال کی جلد کا کوئی پرچہ باقی نہیں - صرف تیسری اور چوتھی جلد کا بل مل سکتی ہے - جلد سوم کی قیمت عرصہ جلد ہمارم کی قیمت للہ ہے :-

عہد بنی امیہ - عہد خلافت بنی امیہ کی دلکش تاریخی حکایتیں - اس زمانہ کے مسلمانوں کے اخلاق و عادات کا آئینہ - اس مضمون کی کوئی کتاب آتشک نہیں چھپی - قیمت ۱۰

ناز و نیاز - پچیس عاشقانہ ناولوں کا یکجا مجموعہ - جن میں سے ہر ناول حسن و عشق کا دلفریب مرقع ہے - قیمت ۱۰

اسرارِ فطرت - ستر اعراسی کے پچیس ناولوں کا یکجا مجموعہ - جس میں دیا بھر کے سُرخروانوں کے حیرت انگیز کارنامے جمع کیے گئے ہیں - قیمت ۱۰

اسلامی جوش - پچیس اسلامی تاریخی ناولوں کا یکجا مجموعہ جن کے مطالعہ سے گذشتہ مسلمانوں کے جاہ و جلال اور اخلاق و عادات کی تصویر آنکھوں میں پھر جاتی ہے - قیمت ۱۰

نئی دنیا کے اسرار - انگریزی کے ایک نہایت دلچسپ اور پر اسرار ناول کا باقاعدہ ترجمہ

پیکر زمین امریکہ کی حیرت انگیز داستان حسن و عشق کے جذبات - قیمت ۱۰

مربع سرکشیا - ایک ترکی ناول کا ترجمہ - کوہ قاف کے دلفریب سین - ہرگوں کی عاشق مزاجیوں کا ترغیب - قیمت ۱۰

قرآن مجید مترجم - (شمس العلماء مولانا نذیر احمد صاحب کا ترجمہ) اس ترجمہ سے بہتر کوئی ترجمہ نہیں مل سکتا - اس کے مطالعہ سے بچے اور عورتیں بھی قرآن مجید کے مضامین کو بے تکلف سمجھ سکتی ہیں - ہدیہ ۱۰

حمایل مترجم - (شمس العلماء مولانا نذیر احمد صاحب کا ترجمہ) شعر اور عہد میں ساتھ رکھے گئے لیے موزوں - خوش ناطق - ہدیہ ۱۰

جوشِ ندرہبی - اسلامی جوش کے حیرت انگیز نتائج - فتنہ اول کی اسلامی تاریخ کا دلچسپ حصہ - قیمت ۱۰

محفی خط و کتابت کے طریقے - ایک بالکل نئی کتاب - رازداری کی پوشیدہ عمدہ کتابت کے عجیب و غریب قاعدے - قیمت ۸

ایس - ایم - حمید - نیچر پبلیکیشنز - پانی پت ضلع کرنال

ہمارے کارخانہ کی بنی نظیر مصنفی اور مقوی دوائیں

روشن باغ - دماغ کی کمزوری - بھڑائی - اور بھڑائی و درگزری والی حافظہ اور ذہن کو تیز کرنے والی دوا - قیمت فی کس عمار

روح شباب - یہ بیسویں صدی کی حیرت انگیز ایجاد ہے - اس سے زیادہ مقوی باہ اور مصنفی خون کوئی دوا نہیں
یہ ایام جوانی کی بے اعتدالتوں اور غلط کاریوں کا نادر علاج ہے - یہ دل اور دماغ اور جگر کو از سر نو زندہ کرتی ہے
یہ رگ رگ میں طاقت اور چستی کو کھٹ کھٹ کر بھر دیتی ہے - یہ نام دوس کو مرد اور مردوں کو جوانی بخشنے میں
بینظیر ہے - یہ تمام مقوی دواؤں کا عطر اور گہٹ کتاب ہے - یہ آنکھوں میں روشنی - دل میں قوت اور دماغ
میں سرور پیدا کرتی ہے - یہ سوئی ہوئی تو قوتوں کو جگانے میں ایک ثابت ہوئی ہے - یہ ضعف باہ اور ضعف دماغ
کی تعجب خیز دوا ہے - یہ معدہ - شائد - اور گردہ کی کمزوری کو صاف آواز دیتی ہے - یہ طبیعت کو سگفتہ اور دل کو تیز و تازہ
رکھتی ہے - اسکی ہر خوراک پ حیات کا گھنٹہ ہے - یہ سچ جوانی کی روح اور شباب کا عطر ہے - اسکی ایک شیشی جھکا کر ضرور
آزمائو - یہ اپنی برقی تاثیر کو فوراً ثابت کرے گی - اور گردہ اعضا دوا میں زندگی کی روح پھونکے گی قیمت فی شیشی للعار
مجموع ہوا ہر جس میں شک غبر - یا قوت و زبرد گشتہ طلا - ورق طلا - اور تمام مقوی اور قیمتی اور نایاب جراثیم ہیں
اسکی ہر خوراک مثل قوت برقی کے بدن میں تاثیر کرتی ہے - اور معدہ میں اثر کرتی ہے اعصاب میں حرکت - اعصاب طاقت
خون کی رفتار میں سرعت اور ذوا جسمانی میں حرارت پیدا کر کے دل و دماغ کو ایک عجیب تازگی اور سرور بخشتی ہے یہ از کار تہ
جسمانی اور دماغی قوتوں کو از سر نو جھکا کر انکو فوراً کام میں لگا دیتی ہے - اسیں کوئی جزر ہر بلا - یا خطرناک - یا مضر - یا
خلات مذہب ہرگز نہیں - پھر نطفہ یہ ہر کہ ہر مزاج اور ہر موسم استعمال کے لائق ہے - یہ ایک نہایت نایاب اور بلا خواہ
نسخہ ہے جو برسوں کے خورد فکر کے بعد پیش پسندوں اور دوا فروشوں کے لیے ایجاد کیا گیا ہے - قیمت فی خوراک عمار
چالیس خوراک للعار - میں خوراک سے کم ہرگز روانہ نہیں ہوگی

تن و قوت - دواؤں کو موثر کرنا - کمزوروں کو مضبوط کرنا - رگ پٹھوں میں چستی اور چالاکی بھرس دینا
اس دوا کے بایں ہاتھ کا کام ہے - قیمت فی بوتل للعار

خون کو تیز - مگر گہ شربت ہے - جس سے خون کی اصلاح ہوتی ہے - چہرہ کی رنگت شہن ہوتی ہے
انسان کمزور سے شہرور ہو جاتا ہے - قیمت فی بوتل عمار

عمر سیم - جو بڑھ چاہے تک تنومند اور جوان رہنا چاہے نہیں وہ ان جادو مارگر کو ہمیشہ استعمال کیا کریں قیمت فی کس عمار

موج عشبہ مرکب - خاص نعمت تیار کر دیا گیا ہے - آتشک اور اس کے خوناک نتائج سے بچانا - بگڑے ہوئے بدن
کی اصلاح کرنا - خون کو اس زہر سے پاک صاف کر ڈالنا - اور بڑی بڑی کشت پوست چڑھا عشبہ کا خاص اثر ہے
مگر یہ آخر ہر ماہ تیار کردہ نسخہ میں وہ چند ہے - اگر آپ یا آپکا کوئی دوست اس مفید بیماری یا اس کے ہولناک نتائج
میں مبتلا ہو تو اسکی ایک شیشی منگا کر ضرور آزمائیے - یہ روح اپنی عجیب و غریب تاثیر سے بگڑے ہوئے بدن
میں نئی روح پھونک دے گی - قیمت فی شیشی عمار

پیشہ - ایس - ایم - حمید - منہجر - پنجاب نیشنل انجینی - پانی پت ضلع کنوال

